

令和 5 年度ふぐ処理者学科試験実施要領

1 科目、出題数及び時間

科目名	出題数	時間
水産食品の衛生に関すること	30 問程度	90 分
関係法規		
ふぐの種類と鑑別		
ふぐの処理と鑑別		
ふぐの一般知識		

2 科目ごとの出題範囲及び出題方針

科目名	出題範囲	出題方針
水産食品の衛生に関すること	(1) 水産食品に関する衛生法規（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）の概要、食品衛生法第 54 条に基づく施設基準、食品衛生法第 51 条第 1 項に基づく公衆衛生上必要な措置、食品衛生法第 13 条に基づく規格基準等 (2) 水産食品の衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）	(1) 水産食品に関する法令を理解している。 (2) 水産食品の衛生に関する一般知識を理解している。
関係法規（宮城県ふぐの処理等の規制に関する条例及び宮城県ふぐの処理等の規制に関する条例施行規則を含む。）	(1) 制度の目的 (2) 不衛生食品等の販売等の禁止（ふぐ毒と法的根拠） (3) ふぐ処理の定義 (4) ふぐ処理者の定義、責務 (5) ふぐ処理者の認定、資格の停止等	(1) ふぐ処理者認定制度の目的を理解している。 (2) 食品衛生法第 6 条に基づくふぐに関する法令を理解している。 (3) ふぐ処理の定義を理解している。 (4) ふぐ処理者の定義及び責務を理解している。 (5) ふぐ処理者の認定、返納、取消、停止等の要件及び手続を理解している。
ふぐの種類と鑑別	(1) 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位（海域を含む） (2) ふぐの種類と鑑別	(1) 食用にできるふぐの種類、部位及び海域を理解している。 (2) ふぐの種類ごとの特徴を理解し、種類を鑑別することができる。

ふぐの処理と鑑別	(1) 有毒部位の除去に係る留意事項 (2) 凍結ふぐの取扱い (3) 有毒部位の処分 (4) ナシフグの取扱い (5) 卵巣及び皮の塩蔵処理 (6) ふぐ処理施設	(1) 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去処理の際に、原料ふぐの選別、有毒部位による調理器具の取扱いを理解している。 (2) 凍結ふぐの取扱いの際に留意すべき事項を理解している。 (3) 除去した有毒部位の処分方法を理解している。 (4) ナシフグを取り扱う際の留意事項を理解している。 (5) 卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項を理解している。 (6) ふぐの処理を行うための施設に係る手続、必要な施設基準などを理解している。
ふぐの一般知識	(1) ふぐの名称（標準和名） (2) ふぐの表示 (3) ふぐの特徴 (4) ふぐの解剖学 (5) ふぐの寄生虫 (6) ふぐ毒 (7) ふぐ毒による食中毒の特徴、発生状況 (8) 輸入ふぐの取扱い (9) ふぐの雑種	(1) ふぐの種類ごとの標準和名、学名などを理解している。 (2) ふぐやふぐ加工品等の販売に際し必要な表示及び食品表示法等の関係法令を理解している。 (3) ふぐの形態的特徴や生態を理解している。 (4) ふぐの構造を理解している。 (5) 寄生虫対策を理解している。 (6) ふぐ毒の性状、毒性などを理解している。 (7) ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況などを理解している。 (8) 輸入ふぐの要件や必要な手続を理解している。 (9) 種類不明ふぐは確実に排除することを理解している。

3 出題形式

出題形式は客観式（四肢択一）とします。

4 その他

宮城県ふぐ処理者試験の学科試験に合格した者は、学科試験に合格した年度の翌々年度の3月31日までに行われる試験の学科試験を免除します。